

SERVICE MANUAL



Hot Food Tables
Cold Food Tables
Utility Tables

MODELS:

38002	2-Well Hot Food Table	120V/960W
38003	3-Well Hot Food Table	120V/1440W
38004	4-Well Hot Food Table	120V/1920W
38005	5-Well Hot Food Table	120V/2400W
38102	2-Well Hot Food Table	120V/1400W
38103	3-Well Hot Food Table	120V/2100W
38104	4-Well Hot Food Table	120V/2800W
38105	5-Well Hot Food Table	120V/3500W
38116	2-Well Hot Food Table	240V/1600W
38117	3-Well Hot Food Table	240V/2400W
38118	4-Well Hot Food Table	240V/3200W
38119	5-Well Hot Food Table	240V/4000W



TABLE OF CONTENTS **PAGE**

NOTE: Do not operate this equipment without posts, shelf and legs or casters properly installed. The heating compartment must be separated from the supporting surface of the unit.

Item No. 21609 Rev. 0905

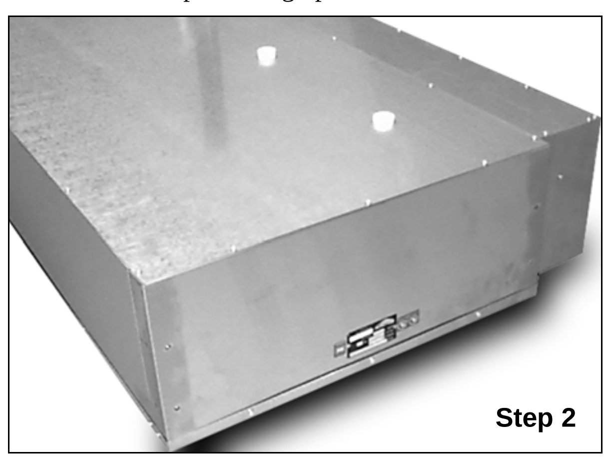
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Note: Place cardboard or drop cloth on floor to protect work surface of unit during assembly.

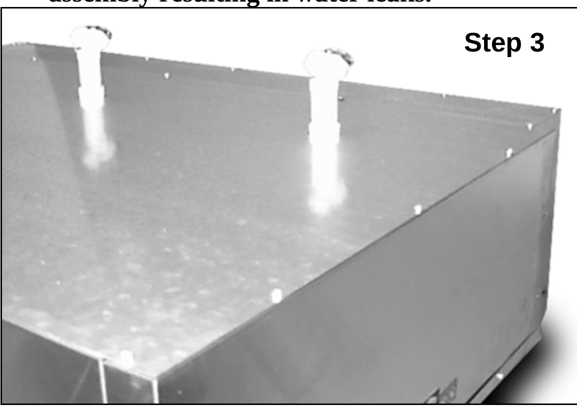
HOT FOOD TABLES

1. Remove all components from shipping container.

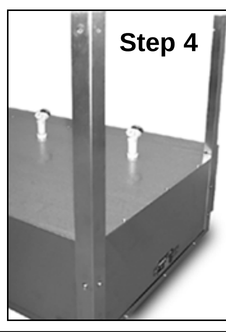
2. Place base assembly on floor with well openings down and bottom pan facing up.

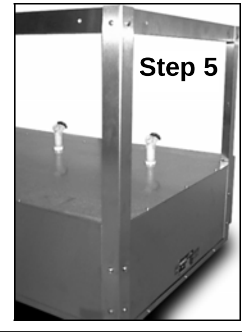

Step 2

3. Assemble drain shut-off faucets to tailpiece below each well. These should be hand tightened until snug. **Do not use Teflon tape or any tools when assembling. Use of tools will cause cracking of the drain assembly resulting in water leaks.**


Step 3

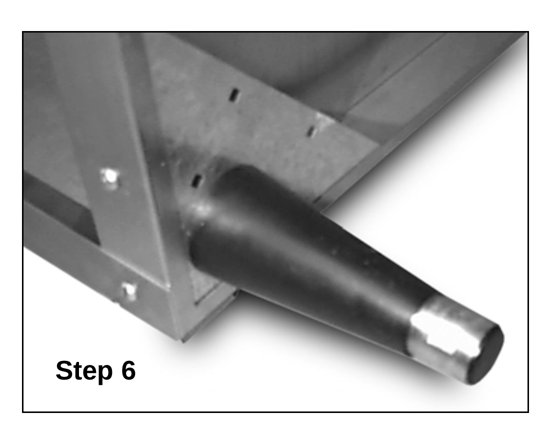
4. Attach four legs to base using 16 screws (4 screws per leg). The nuts for these screws are permanently attached inside the base.


Step 4


Step 5

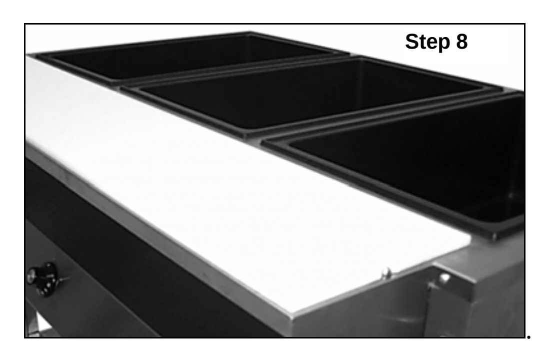
5. Attach the bottom shelf using 8 screws. Remember to face top of shelf toward bottom of base.

6. Assemble each of the four stationary peg legs to the four triangular peg leg mounting plates using locknuts. Nuts are permanently attached inside the plates.


Step 6

7. Lift unit and place on legs.

8. Place cutting board on top of work surface


Step 8

COLD FOOD TABLES

Follow steps 1, 2, 4, 5, 6 and 7.

UTILITY TABLES

Follow steps 1, 2, 4, 5, 6 and 7.

ASSEMBLY PARTS LIST

Each Vollrath ServeWell® unit is packed with the following assembly parts:

Description	Part Number	Quantity
Legs	28702-2516	4
Stationary Peg Legs	23433-1058	4
Screws	26570-1058	32
Shut-off Faucet	23424	1 per well

Note: Each ServeWell® unit will also have the appropriate bottom shelf included. Poly cutting boards will be packed with the hot food servers. Hot well servers will have only one drain faucet (#23424) for each well.



HOT FOOD TABLES

Thank you for purchasing this Vollrath ServeWell® food warmer. Before operating this unit, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING

Electric shock, fire or burn injuries can occur if this equipment is not used properly. To reduce risk of injury:

- **Plug only into grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.**
- **Unit should only be used in flat, level position.**
- **Unplug hot units and let cool before cleaning or moving.**
- **Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.**
- **Handle hot water carefully.**

Do not operate unattended.

IMPORTANT: Do not operate this unit without water in wells.

IMPORTANT: Do not operate this equipment without posts, shelf and legs or casters properly installed. The heating compartment must be separated from the supporting surface of the unit.

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended to hold containers of hot food at proper serving temperature. This unit is not designed or intended to cook raw food or reheat prepared food.

OPERATION

1. Place the food warmer unit on a flat, stable surface.
2. Fill each well with the following amount of water:

Model	Amount of Water
38002, 38003, 38004, 38005 (480 Watt/well)	2 Quarts ONLY
All other models	4 Quarts

The water level mark inside the wells is at approximately 4 Quarts. Do not overfill wells. Do not operate wells without water.

WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD
Keep water level at or below the required level. If level is too high, water may overflow when the food container is inserted. The overflow could enter the electrical compartment and cause a short circuit or electric shock.

3. Plug power cord into electrical outlet with nameplate rated voltage.
4. Preheat the water in wells by covering wells with empty food containers or covers, and then setting the heat control to the maximum heat setting. Preheat times:

Model	Preheat Time
38002, 38003, 38004, 38005	60 minutes
All other models	45 minutes

5. Place containers of hot food into the preheated food warmer wells. To prevent spills, do not overfill the food containers.
6. Set heat control to maintain safe food holding temperature. Monitor food temperatures closely for food safety. (See food safety note.)

FOOD SAFETY PRECAUTIONARY NOTE

Monitor food temperatures closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140° F (60° C) to help prevent bacteria growth. Maintain water level at approximately 3/8” from bottom of well. Periodically (approx. 2 hours) remove container of food and check the water level. Add hot water if needed.

WARNING

BURN HAZARD
Hot water and steam in the well can burn skin. Use protective gloves, mitts or potholders when removing food containers or covers. Hot food can also cause burns. Handle hot food carefully

CLEANING

To maintain appearance and increase the service life, the food warmer should be cleaned at least daily.

1. Before cleaning or moving, unplug the unit and let it cool completely.
2. Carefully drain water from wells.
3. Wipe the entire interior of each water pan and well with clean, damp cloth.
4. To avoid damaging the finish, do not use abrasive materials, scratching cleaners or scouring pads to clean water deposits from the wells.
5. If soap or chemical cleaners are used, be sure they are completely rinsed away with clear water, immediately after cleansing. Chemical residue could corrode the surface of the unit.



WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD
Do not spray water or cleaning product. Liquid could enter the electrical compartment and cause a short circuit or electric shock.

REPAIR

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the food warmer or replace a damaged power cord yourself.

Contact a competent professional repair service.



WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD
Do not use this equipment if any well has been removed. Contact with any metal part could cause an electrical shock resulting in severe injury or death.

NON-REFRIGERATED COLD FOOD TABLES

FUNCTION AND PURPOSE

This non-refrigerated cold food table is intended to be used with ice and hold containers of cold food. It is not designed to lower the temperature of raw or prepared food product.

Note: The ability to maintain holding temperatures of 40°F or below is influenced by factors that include ambient air temperature, amount of ice, and length of time the food product is held.

OPERATION

1. Partially fill the well with crushed, shaved or cube ice. Position food containers in the well and complete filling the well with ice. Food product should not extend above the level of the ice. If it does, the top layer of the food product will warm rapidly and exceed maximum holding temperature.



WARNING

HEALTH HAZARD
Ice used to hold product is designated as used in a food contact zone. It is subject to food spills and contamination and MUST NOT be used for human consumption.

2. Monitor the food temperature frequently for food safety. The United States Public Heath Service recommends that potentially hazardous food be held at 41° F (5° C) or below to help prevent bacteria growth. If safe temperature levels are exceeded, replace the food product with properly chilled food.
3. The recommended maximum depth food pan or container is four inches. This will allow ice to be placed below the pan to aid temperature maintenance.
4. Add ice as needed. Drain excess water.

CLEANING

1. Remove all food product containers from well. Remove any food product that has been spilled on the ice. Discard spilled food product.
2. Place a bucket under the drain and allow the water to flow into the container. Warm water may be poured over the ice to shorten melting time.
3. Wipe interior of well and all surface areas to remove remaining water and food spills.
4. If soap or chemical cleaners are used to clean the metal surfaces, be sure they are completely rinsed away with a clean damp cloth or sponge. Chemical residue may corrode the surface of the cold food table.



UTILITY TABLES

FUNCTION AND PURPOSE

This utility table is intended to hold non-perishable food products or supplies. It is NOT to be used for the holding or serving of food items that require temperature maintenance for safe consumption.

CLEANING

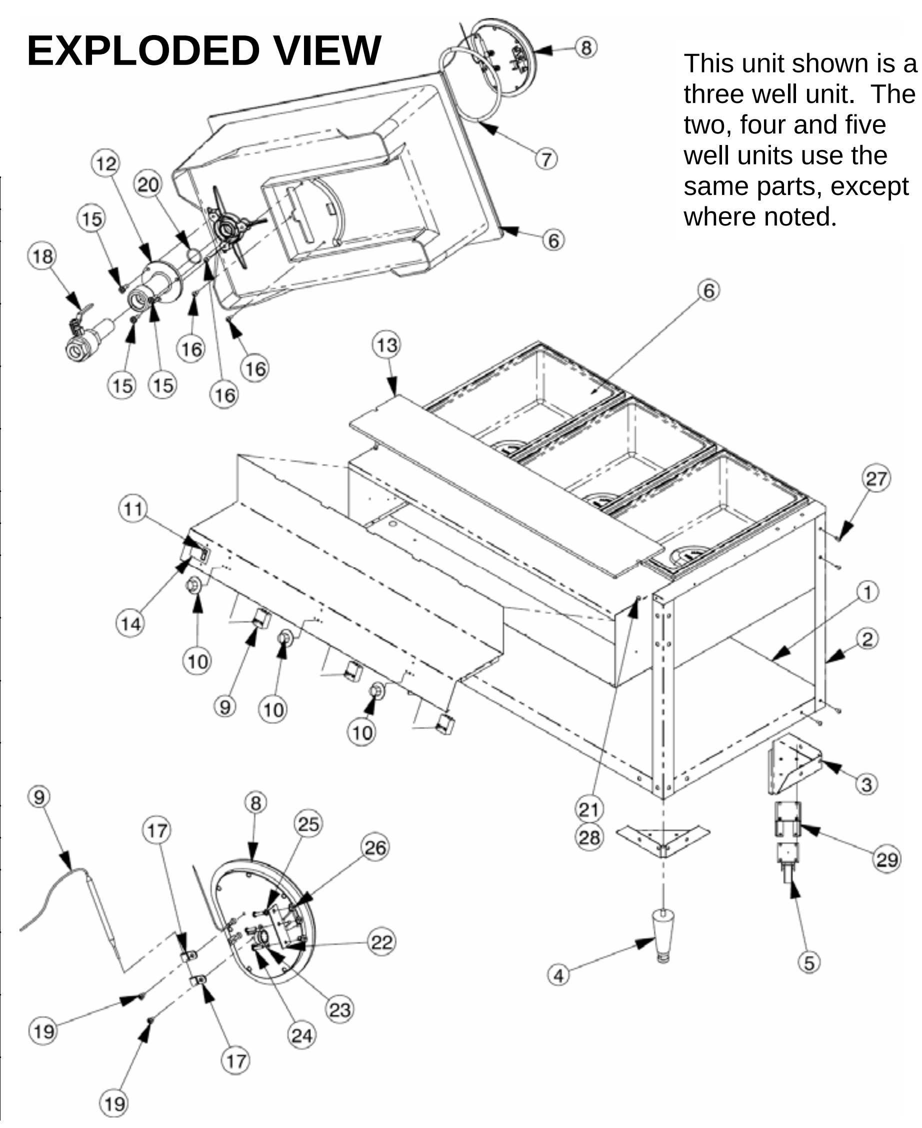
1. Wipe all surfaces with a clean, damp cloth.
2. If soap or chemical cleaners are used to clean the metal surfaces, be sure they are completely rinsed away with a clean damp cloth or sponge. Chemical residue may corrode the surface of the utility table.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom	Probable Cause
One well does not get as hot as all the others.	Thermostats could be out of calibration. To test, when the unit is cold, turn the thermostat from the off position slowly to full on. You should hear a "click" at about the second or third position. If the click is heard much later, the thermostats are out of calibration and must be replaced. Knocking the thermostats can cause them to be thrown out of calibration.
Elements burn out after a short time.	Check voltage. 208V units are **not** designed to operate on 240V. Check the power supply. Operators often plug 120V 5-30 and 5-50 plugs into 208V or 240V receptacles. Elements must always be covered with water. If the unit is used without water, the elements will burn out prematurely.
Drains leak.	Check for obstructions preventing the valve to close properly. Plastic drain adapter is cracked where brass reducer or valve is screwed into drain adapter. The drain parts should be hand tightened only. Teflon tape should not be used when installing drain valves. Over-tightening the drain parts will crack the plastic.
Unit heats when thermostat dial is in off position.	Thermostat is wired wrong. Wires should be on terminals 1 and 2. Thermostat is damaged and must be replaced.
Unit does not get hot enough.	Too much water. 480 Watt units should only have 2 Quarts of water and must be preheated with a cover for 1 hour. Check to see the unit has the proper voltage. A unit requiring 120V supply will not perform properly if the voltage supplied is low.

EXPLODED VIEW

Element Part Numbers		
For Model #	**Voltage**	**Use Part #**
38002, 38003, 38004, 38005	120 Volt	44200-1
38102, 38103, 38104, 38105	120 Volt	44204-1
38106, 38107, 38108, 38109	208 Volt Only	44227-1
38116, 38117, 38118, 38119	208/240 Volt	44277-1
Poly Cutting Board Part Numbers		
For Model #		**Use Part #**
38002, 38102, 38106, 38116	2-Well Units	23428-1
38003, 38103, 38107, 38117	3-Well Units	23429-1
38004, 38104, 38108, 38118	4-Well Units	23431-1
38005, 38105, 38109, 38119	5-Well Units	23432-1
Bottom Shelf Part Number		
For Model #		**Use Part #**
38002, 38102, 38106, 38116	2-Well Units	28747-2
38003, 38103, 38107, 38117	3-Well Units	28704-2
38004, 38104, 38108, 38118	4-Well Units	28729-2
38005, 38105, 38109, 38119	5-Well Units	28715-2



Item No.	Part No.	Description	Item No.	Part No.	Description
1	See Shelf Chart	Shelf, bottom	16	17014-1	Screw, #10-32 x .500 Lg.
2	28702-1	Upright leg	17	17741-1	Clamp, loop
3	28707-2	Bracket, caster	18	23424-2	Valve and nipple assembly
4	23433-1	Leg, adjustable	19	17496-1	Screw, #6-32 x .250 Lg.
5	29838-1	Caster - 4″ swivel (optional)	20	17365-1	O-Ring adapter, drain
6	17533-1	Well, plastic (Mfg. After 7/1/00)	21	17236-1	Nut, acorn #10-24
	17532-1	Well, plastic (Mfg. Before 7/1/00)	22	44459-2	Bracket – high limit switch
7	17021-1	O-ring, element	23	17504-1	Switch, high limit
8	See Element Chart	Element	24	17020-1	Screw, #6-32 x .500 Lg.
9	17124-1	Thermostat	25	25181-1	Washer, lock - #6 internal tooth
10	23423-1	Knob, thermostat	26	17019-1	#6-32 keps nut
11	23540-1	Switch, toggle. DPST, 30A	27	26530-1	Screw, #1/4-20 x .500
12	17362-1	Drain Adapter	28	17117-1	Screw, #10-32 x .25 Lg.
13	See Cutting Board Chart	Cutting Board	29	28799-2	Spacer, with optional caster
14	21607-3	Label, switch	30	17668-1	Relay switch (Model 38104 & 38105 Only)
15	17651-1	Screw, #14 x .750 thread cutting			



WIRING DIAGRAM

AC INPUT
BLK
WHT
GRN
POWER SWITCH
3 1
4 2
TEMP. CONTROL
HIGH LIMIT SWITCH
HEATER ELEMENT
ALL MODELS (EXCEPT 38104, 38105)
WELL #1 WELL #2 WELL #3 WELL #4 WELL #5

RELAY
4 3
1 2
120 VAC
LINE
NEUTRAL
GROUND
BLK
WHT
GRN
POWER SWITCH
3 1
4 2
TEMP. CONTROL
HIGH LIMIT SWITCH
HEATER ELEMENT
MODELS 38104, 38105
VOLLRATH NO. 17190
WELL #1 WELL #2 WELL #3 WELL #4 WELL #5

SERVEWELL® OPERATION

All units come standard with a properly rated cord and plug. Power is controlled first by a double pole lighted switch. The switch when closed allows power to the thermostats. The thermostats are a capillary bulb thermostat that will react to temperature changes as transmitted to the bulb through the element casting. When the thermostats close, power is then sent to the high limit switch. The high limit switch is normally closed. It will open if the temperature exceed 175° C ± 9° for safety. Power passing through the high limit switch will then energize the element. The neutral wire (or secondary load wire in 208V or 240V systems) from the switch is connected directly to the element.



WARRANTY INFORMATION

Warranty Policy for The Vollrath Co. L.L.C

The Vollrath Company L.L.C. warranties all products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year - except as listed below:

- Refrigeration compressors – 5 year warranty
- Intrigue & Classic Select cookware – Limited lifetime warranty
- Replacement parts – 90 (ninety days) on the part only
- Fry pans and coated cookware – 90 (ninety days)

All warranties cover normal use and service only and are void if the product has been damaged by accident, neglect, improper use or other causes not arising out of defects in material or workmanship. The Vollrath Company shall not be liable for loss of use of the product or other incidental or consequential costs, expenses or damage incurred by the purchaser.

Warranty work must have prior approval from The Vollrath Company L.L.C.

ServeWell® Warranty

All ServeWell® models are to be repaired or replaced in the field, at the discretion of The Vollrath Company L.L.C., in accordance with the warranty policy listed above. Should you have a problem with your unit and it is under warranty, please contact an authorized service center nearest to you or call The Vollrath Service number for the location of a service center near you. Please have the model number, series number and date of purchase information available when calling.

The Vollrath Company L.L.C. Service Number 1-800-628-0832



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53082-0611
U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051
Service Tel: 800.628.0832
FAX: 800.752.5620

Vollrath of Canada, Co.
Tel: 800.695.8560
FAX: 800.752.5620



MANUAL DE SERVICIO



Mesas para comida caliente
Mesas para comida fría
Mesas utilitarias

MODELOS:

38002	Mesa para comida caliente de 2 receptáculos 120V/960W
38003	Mesa para comida caliente de 3 receptáculos 120V/1440W
38004	Mesa para comida caliente de 4 receptáculos 120V/1920W
38005	Mesa para comida caliente de 5 receptáculos 120V/2400W
38102	Mesa para comida caliente de 2 receptáculos 120V/1400W
38103	Mesa para comida caliente de 3 receptáculos 120V/2100W
38104	Mesa para comida caliente de 4 receptáculos 120V/2800W
38105	Mesa para comida caliente de 5 receptáculos 120V/3500W
38116	Mesa para comida caliente de 2 receptáculos 240V/1600W
38117	Mesa para comida caliente de 3 receptáculos 240V/2400W
38118	Mesa para comida caliente de 4 receptáculos 240V/3200W
38119	Mesa para comida caliente de 5 receptáculos 240V/4000W



CONTENIDO **PÁGINA**

NOTA: No haga funcionar este equipo sin postes, repisas y patas o sin las ruedas instaladas correctamente. El compartimento de calor debe estar separado de la superficie de soporte de la unidad.

Art. Núm. 21609 Rev. 0905

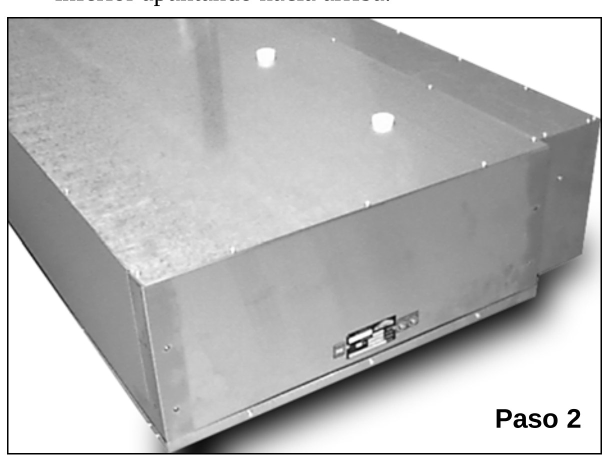


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

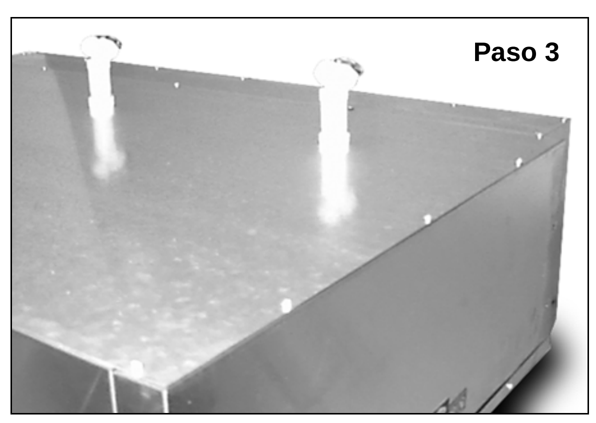
Nota: Ponga un cartón o paño protector en el piso para proteger la superficie de trabajo de la unidad durante el montaje.

MESAS PARA COMIDA CALIENTE

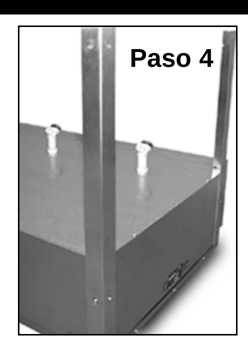
1. Saque todos los componentes de la caja de envío.
2. Ponga el ensamblaje de la base sobre el piso con las aberturas para los receptáculos hacia abajo y la fuente inferior apuntando hacia arriba.

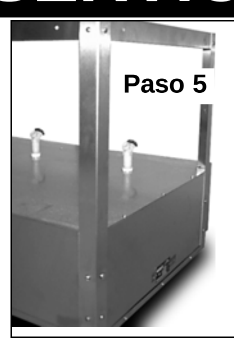

Paso 2

3. Monte las llaves de cierre de drenaje en la pieza de cola bajo cada unidad. Deben apretarse con la mano hasta que queden firmes. **No use cinta de teflón ni herramientas al ensamblar. El uso de herramientas causará grietas en el ensamblaje del drenaje produciendo fugas de agua.**

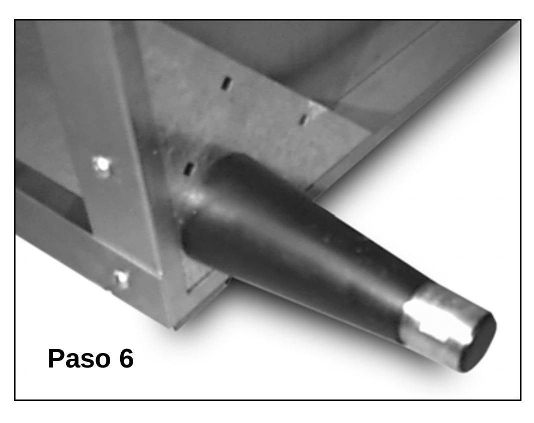

Paso 3

4. Instale cuatro patas en la base usando 16 tornillos (4 tornillos por pata). Las tuercas para estos tornillos están instaladas permanentemente dentro de la base.

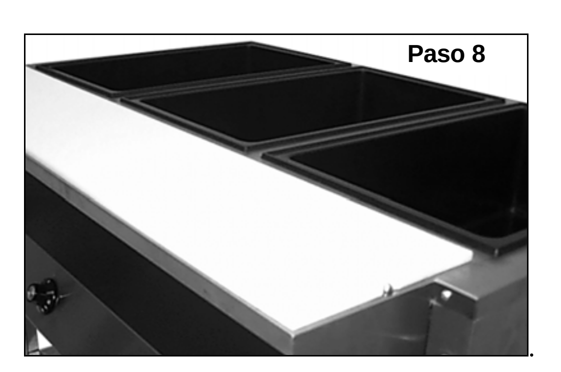

Paso 4


Paso 5

5. Instale la repisa inferior usando 8 tornillos. Recuerde apuntar la parte superior de la repisa hacia la parte inferior de la base.
6. Monte cada una de las patas estacionarias en las cuatro placas de montaje para las patas triangulares usando contratuercas. Las tuercas están instaladas permanentemente dentro de las placas.


Paso 6

7. Levante la unidad y póngala sobre las patas.
8. Ponga la tabla para cortar sobre la superficie de trabajo.


Paso 8

MESAS PARA COMIDA FRÍA

Siga los pasos 1, 2, 4, 5, 6 y 7.

MESAS UTILITARIAS

Siga los pasos 1, 2, 4, 5, 6 y 7.

LISTA DE PIEZAS DE ENSAMBLAJE

Cada unidad Vollrath ServeWell® se empaca con las siguientes piezas de ensamblaje:

Descripción	Número de pieza	Cantidad
Patas	28702-2516	4
Patas estacionarias	23433-1058	4
Tornillos	26570-1058	32
Válvula de cierre	23424	1 por receptáculo

Nota: Cada unidad ServeWell® también tendrá incluida la repisa inferior adecuada. Las tablas para cortar de plástico se empacarán con los servidores de comida caliente. Los servidores con receptáculos calientes tendrán solamente una llave de drenaje (23424) para cada receptáculo.

MESAS PARA COMIDA CALIENTE

Gracias por comprar este calentador de comida Vollrath ServeWell®. Antes de hacer funcionar esta unidad, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de uso y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ ADVERTENCIA

Pueden ocurrir lesiones por quemaduras, incendios o choque eléctrico si no se usa este equipo correctamente. Para reducir el riesgo de lesiones:

- **Enchufe la unidad solamente en tomacorrientes con conexión a tierra y que concuerden con el voltaje nominal de la placa de identificación.**
- **La unidad debe usarse solamente en posición nivelada y plana.**
- **Desenchufe las unidades calientes y déjelas enfriarse antes de limpiarlas o trasladarlas.**
- **No rocíe los controles ni el exterior de la unidad con líquidos ni agentes de limpieza.**
- **Maneje con cuidado el agua caliente.**
- **No deje la unidad funcionando sin supervisión.**

IMPORTANTE: No haga funcionar esta unidad sin agua en los receptáculos.

IMPORTANTE: No haga funcionar este equipo sin postes, repisas y patas o sin las ruedas instaladas correctamente. El compartimento de calor debe estar separado de la superficie de soporte de la unidad.

FUNCIÓN Y OBJETIVO

Esta unidad está destinada a mantener fuentes de comida caliente a la temperatura apta para servir. Esta unidad no está diseñada ni destinada para cocinar comida cruda ni recalentar comida preparada.

OPERACIÓN

1. Ponga la unidad calentadora de comida sobre una superficie plana y estable.

2. Llene cada receptáculo con la siguiente cantidad de agua:

Modelo	Cantidad de agua
38002, 38003, 38004, 38005 (480 Watt/receptáculo)	1.9 litros (2 cuartos) SOLAMENTE
Todos los otros modelos	3.8 litros (4 cuartos)

La marca de nivel del agua dentro de los receptáculos está aproximadamente en 3.8 litros (4 cuartos). No llene los receptáculos en exceso. No haga funcionar los receptáculos sin agua.

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO
Mantenga el nivel de agua en el punto necesario o bajo el mismo. Si el nivel es demasiado alto, puede desbordarse el agua cuando se inserte la fuente con comida. El desborde podría ingresar al compartimento eléctrico y causar un corto circuito o choque eléctrico.

3. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con el voltaje nominal de la placa de identificación.

4. Precaliente el agua dentro de los receptáculos cubriéndolos con fuentes vacías o tapas, y luego fijando el control de temperatura en la selección máxima. Tiempos de precalentamiento:

Modelo	Tiempo de precalentamiento
38002, 38003, 38004, 38005	60 minutos
Todos los otros modelos	45 minutos

5. Ponga las fuentes con comida caliente dentro de los receptáculos calentadores de comida previamente calentados. Para evitar derrames, no llene en exceso las fuentes de comida.

6. Fije el control de temperatura a un nivel seguro para mantener la comida. Vigile cuidadosamente las temperaturas de la comida para mantener el nivel de seguridad. (Vea la nota de seguridad de la comida.)

NOTA DE PRECAUCIÓN PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Vigile cuidadosamente las temperaturas de la comida para mantener el nivel de seguridad. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos recomienda que se mantenga la comida caliente a una temperatura mínima de 60° C (140° F) para evitar el crecimiento de bacterias. Mantenga el nivel de agua aproximadamente a 10 mm (3/8 de pulg.) del fondo del receptáculo. Retire periódicamente (aprox. 2 horas) la fuente de comida y revise el nivel del agua. Añada agua caliente si es necesario.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURA
El agua caliente y el vapor dentro del receptáculo pueden quemar la piel. Use guantes protectores, guantes para el horno o tomaollas al quitar las fuentes de comida o las tapas. La comida caliente también puede causar quemaduras. Maneje con cuidado la comida caliente.

LIMPIEZA

Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil del calentador de comida, es necesario limpiarlo por lo menos todos los días.

1. Antes de limpiarla o trasladarla, desenchufe la unidad y déjela enfriarse totalmente.
2. Drene con cuidado el agua de los receptáculos.
3. Limpie con un paño limpio y húmedo todo el interior de cada fuente de agua y receptáculo.
4. Para evitar dañar el acabado, no use materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas ásperas para limpiar depósitos de agua de los receptáculos.
5. Si se usa jabón o limpiadores químicos, fíjese que se enjuaguen totalmente con agua corriente, inmediatamente después de la limpieza. El residuo químico podría corroer la superficie de la unidad.

 **ADVERTENCIA**

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO
No rocíe agua ni productos de limpieza. El líquido podría ingresar al compartimiento eléctrico y causar un corto circuito o choque eléctrico.

REPARACIÓN

Dentro de este aparato, no hay piezas a las cuales pueda dar servicio el usuario. Para evitar lesiones graves o daños, nunca intente reparar usted mismo el calentador de comida ni cambiar un cable eléctrico dañado.

Póngase en contacto con un servicio de reparación profesional competente.

 **ADVERTENCIA**

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO
No use este equipo si se ha sacado alguno de los receptáculos. El contacto con cualquier pieza de metal podría causar un choque eléctrico resultante en lesiones graves o fatales.

MESAS PARA COMIDA FRÍA NO REFRIGERADAS

FUNCIÓN Y OBJETIVO

Esta mesa para comida fría no refrigerada está destinada a usarse con hielo y mantener fuentes de comida fría. No está diseñado para bajar la temperatura de productos alimentarios preparados o crudos.

Nota: La capacidad de mantener las temperaturas de conservación de 4° C (40° F) o menos se ve influenciada por factores como temperatura ambiente, cantidad de hielo y tiempo que se conserve el producto.

OPERACIÓN

1. Llene parcialmente el receptáculo con hielo picado, molido o en cubos. Ponga las fuentes de comida en el receptáculo y termine de llenar el receptáculo con hielo. El producto no debe pasar del nivel del hielo. Si pasa el nivel, la capa superior del producto se calentará rápidamente y superarála temperatura máxima de conservación.

 **ADVERTENCIA**

PELIGRO PARA LA SALUD
El hielo que se usa para conservar el producto se designa como usado en una zona de contacto con alimentos. Es susceptible a derrames de comida y contaminación y NO DEBE usarse para consumo humano.



2. Vigile la temperatura de la comida frecuentemente para mantener el nivel seguro. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos recomienda que los alimentos potencialmente peligrosos se mantenga a 5° C (41° F) o menos para evitar el crecimiento de bacterias. Si se exceden los niveles seguros de temperatura, cambie la por otra debidamente enfriada.
3. La profundidad máxima recomendada de la fuente de comida es de 10 cm (4 pulgadas). Esto permitirá que se coloque hielo bajo la fuente para mantener mejor la temperatura.
4. Añada el hielo que se necesite. Drene el exceso de agua.

LIMPIEZA

1. Quite todas las fuentes de comida de los receptáculos. Elimine toda comida que se haya derramado sobre el hielo. Descarte la comida derramada.
2. Ponga un balde bajo el drenaje y deje que fluya el agua dentro de él. Puede verterse agua tibia sobre el hielo para acortar el tiempo de derretimiento.
3. Pase un paño por el interior del receptáculo y todas las áreas de la superficie para eliminar el resto de agua y derrames de comida.
4. Si se usa jabón o limpiadores químicos para limpiar las superficies de metal, revise que se eliminen totalmente con un paño limpio humedecido o una esponja. El residuo químico puede corroer la superficie de la mesa para comida caliente.

MESAS UTILITARIAS

FUNCIÓN Y OBJETIVO

Esta mesa utilitaria está destinada a conservar productos alimentarios o suministros no perecibles. NO debe usarse para conservar ni servir alimentos que necesiten mantener una temperatura apta para consumo seguro.

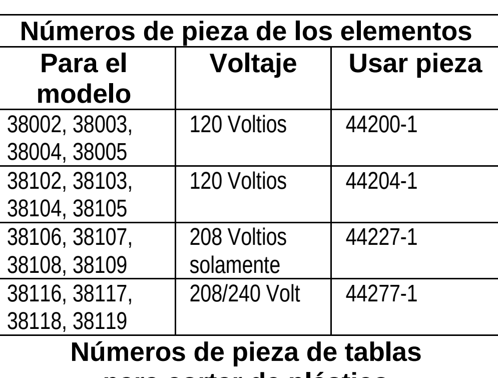
LIMPIEZA

1. Limpie todas las superficies con una toalla limpia y húmeda.
2. Si se usa jabón o limpiadores químicos para limpiar las superficies de metal, revise que se eliminen totalmente con un paño limpio humedecido o una esponja. El residuo químico puede corroer la superficie de la mesa utilitaria.

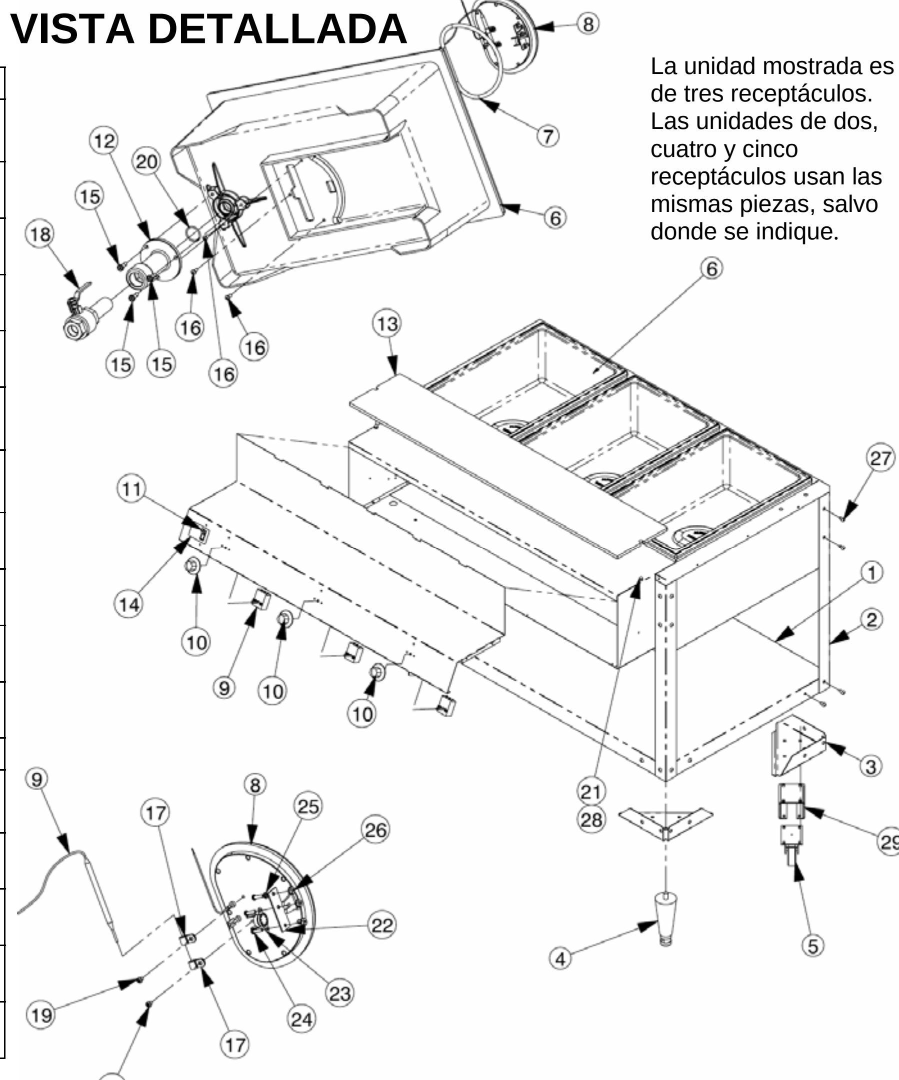
GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa probable
Hay un receptáculo que no se calienta tanto como los demás.	Los termostatos pueden estar descalibrados. Para probarlos, cuando esté fría la unidad, gire el termostato de la posición apagada lentamente a la encendida. Debe oírse un chasquido aproximadamente en la segunda o tercera posición. Si se oye un chasquido mucho después, están descalibrados los termostatos y deben cambiarse. Si se golpean los termostatos puede hacer que se descalibren.
Los elementos se queman después de poco tiempo.	Revise el voltaje. Las unidades de 208V no están diseñadas para funcionar a 240V. Compruebe el suministro de energía. Los operadores a menudo conectan enchufes de 120V 5-30 y 5-50 en tomacorrientes de 208V ó 240V. Los elementos siempre deben estar cubiertos de agua. Si se usa la unidad sin agua, se quemarán los elementos prematuramente.
Los drenajes tienen fugas.	Revise si hay obstrucciones que impidan que se cierre bien la válvula. Está agrietado el adaptador de drenaje plástico donde va atornillado el reductor de latón o válvula en el adaptador de drenaje. Deben apretarse a mano solamente las piezas del drenaje. No debe usarse cinta de teflón al instalar válvulas de drenaje. Si se aprietan en exceso las piezas del drenaje, se agrietará el plástico.
La unidad se calienta cuando el selector del termostato está en la posición apagada.	El termostato está mal cableado. Los alambres deben estar en los terminales 1 y 2. El termostato está dañado y debe cambiarse.
La unidad no se calienta lo suficiente.	Demasiada agua. Las unidades de 480 vatios deben tener solamente 1.9 litros (2 cuartos) de agua y deben precalentarse con tapa durante una hora. Revise si la unidad tiene el voltaje correcto. Si la unidad necesita 120V de suministro, no podrá funcionar bien si el voltaje de alimentación es bajo.

VISTA DETALLADA



Números de pieza de los elementos		
Para el modelo	**Voltaje**	**Usar pieza**
38002, 38003, 38004, 38005	120 Voltios	44200-1
38102, 38103, 38104, 38105	120 Voltios	44204-1
38106, 38107, 38108, 38109	208 Voltios solamente	44227-1
38116, 38117, 38118, 38119	208/240 Volt	44277-1
Números de pieza de tablas para cortar de plástico		
Para el modelo		**Usar pieza**
38002, 38102, 38106, 38116	Unidades de 2 recep.	23428-1
38003, 38103, 38107, 38117	Unidades de 3 recep.	23429-1
38004, 38104, 38108, 38118	Unidades de 4 recep.	23431-1
38005, 38105, 38109, 38119	Unidades de 5 recep.	23432-1
Número de pieza de la repisa inferior		
Para el modelo		**Usar pieza**
38002, 38102, 38106, 38116	Unidades de 2 recep.	28747-2
38003, 38103, 38107, 58117	Unidades de 3 recep.	28704-2
38004, 38104, 38108, 58118	Unidades de 4 recep.	28729-2
38005, 38105, 38109, 58119	Unidades de 5 recep.	28715-2



Núm.art.	Núm. de pieza	Descripción	Núm.art.	Núm. de pieza	Descripción
1	Vea el diagrama de la repisa	Repisa, inferior	16	17014-1	Tornillo, #10-32 x 0.5 Lg.
2	28702-1	Pata vertical	17	17741-1	Abrazadera, aro
3	28707-2	Soporte, rueda	18	23424-2	Ensamblaje de válvula y niple
4	23433-1	Pata, ajustable	19	17496-1	Tornillo, #6-32 x 0.250 Lg.
5	29838-1	Rueda - 10 cm (4˝) giratoria (opcional)	20	17365-1	Adaptador de junta tórica, drenaje
6	17533-1	Receptáculo, plástico (Fab. después del 1 Jul 00)	21	17236-1	Tuerca, tapa #10-24
	17532-1	Receptáculo, plástico (Fab. antes del 1 Jul 00)	22	44459-2	Soporte – interruptor de límite alto
7	17021-1	Junta tórica, elemento	23	17504-1	Interruptor, límite alto
8	Vea el diagrama de elementos	Elemento	24	17020-1	Tornillo, #6-32 x 0.500 Lg.
9	17124-1	Termostato	25	25181-1	Arandela, seguridad – diente interno #6
10	23423-1	Perilla, termostato	26	17019-1	Tuerca keps #6-32
11	23540-1	Interruptor, conmutador. DPST, 30A	27	26530-1	Tornillo, #1/4-20 x 0.500
12	17362-1	Adaptador de drenaje	28	17117-1	Tornillo, #10-32 x 0.25 Lg.
13	Vea el diagrama de tablas para cortar	Tabla para cortar	29	28799-2	Separador, con rueda opcional
14	21607-3	Rótulo, interruptor	30	17668-1	Interruptor de relé (38104 y 38105 sola.)
15	17651-1	Tornillo, #14 x 0.750 roscante			



DIAGRAMA DE CABLEADO

POWER SWITCH
AC INPUT
BLK
WHT
GRN
TEMP. CONTROL
HIGH LIMIT SWITCH
HEATER ELEMENT
ALL MODELS (EXCEPT 38104, 38105)
WELL #1 WELL #2 WELL #3 WELL #4 WELL #5

RELAY
120 VAC
LINE
NEUTRAL
GROUND
BLK
WHT
GRN
POWER SWITCH
TEMP. CONTROL
HIGH LIMIT SWITCH
HEATER ELEMENT
MODELS 38104, 38105
WELL #1 WELL #2 WELL #3 WELL #4 WELL #5
VOLLRATH NO. 17190

FUNCIONAMIENTO DE SERVEWELL®

Todas las unidades vienen con un cable y enchufe eléctricos con la debida capacidad nominal. La alimentación se controla primero mediante un interruptor bipolar iluminado. Al cerrarse el interruptor se permite el paso de alimentación a los termostatos. Los termostatos consisten en un termostato de bulbo capilar que reacciona con los cambios de temperatura transmitidos al bulbo a través de la moldura del elemento. Cuando se cierran los termostatos, se envía entonces alimentación al interruptor de límite alto. El interruptor de límite alto está normalmente cerrado. Se abrirá si la temperatura excede 175° C ± 9° para fines de seguridad. La alimentación que pasa por el interruptor de límite alto energizará entonces el elemento. El cable neutro (o cable de carga secundaria en sistemas de 208V ó 240V) del interruptor se conecta directamente con el elemento.



INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Norma de garantía de The Vollrath Co. L.L.C

The Vollrath Company L.L.C. garantiza todos los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año; salvo según se indica a continuación:

- Compresores de refrigeración – garantía de 5 años
- Utensilios de cocina Intrigue y Classic Select – Garantía vitalicia limitada
- Piezas de repuesto – 90 (noventa días) solamente por la pieza
- Sartenes y utensilios recubiertos – 90 (noventa días)

Todas las garantías cubren el uso y servicio normales solamente y quedan nulas si se ha dañado el producto por accidente, negligencia, uso indebido u otras causas que no surjan de defectos de material o fabricación. The Vollrath Company no se responsabilizará por la pérdida de uso del producto ni por otros costos, gastos o daños fortuitos o consecuenciales incurridos por el comprador.

El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company L.L.C.

Garantía ServeWell®

Se deben reparar o reemplazar todos los modelos ServeWell® en el campo, a discreción de The Vollrath Company L.L.C., en conformidad con la norma de garantía señalada más arriba. En caso de que tenga algún problema con la unidad y esté bajo garantía, diríjase al centro de servicio autorizado más cercano o llame al número de The Vollrath Service para conocer la ubicación de un centro de servicio en la cercanía. Al llamar tenga a mano el número de modelo, el número de serie y la fecha de compra.

Número de servicio de The Vollrath Company L.L.C. 1-800-628-0832



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53082-0611
EE.UU.
Tel. Principal: 800.624.2051
Tel. de servicio: 800.628.0832
FAX: 800.752.5620

Vollrath of Canada, Co..
Tel: 800.695.8560
FAX: 800.752.5620

Item No. 21609 Rev. 0905